

MUSCHELRAGOUT À L'ARMORICAINE MIT BLÄTTERTEIGSTREIFEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Tomaten-Bruschetta
1000g



Tomaten-Bruschetta
325g

ZUTATEN

4

- 1 kg Bouchot-Muscheln
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 10 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 0,5 dl Weißwein
- 0,5 dl Cognac
- 200 g Bresc Tomaten bruschetta
- 5 g gehackter Estragon
- 1 Staudensellerie
- 1 kleine Karotte
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- 60 g Mehl
- 0,5 dl Sahne
- 4 Scheiben Bauchspeck
- 1 Ei
- 8 g Sesam- und Fenchelsamen
- etwas Öl
- Pfeffer und Salz
- Gehackte Sellerieblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Blätterteigblätter mit dem geschlagenen Ei bestreichen und mit Fenchel und Sesam bestreuen. In breite Streifen schneiden, in 20 bis 25 Minuten backen und anschließend bei 100°C trocknen.

Die Muscheln waschen und abspülen und die nicht geöffneten Muscheln wegwerfen. Die Schalotten und den Knoblauch dünsten und die Muscheln darauf geben. Mit reichlich Pfeffer bestreuen und den Weißwein dazugeben, die Muscheln fast gar kochen. Aus dem Topf nehmen und die Muscheln aus den Schalen entfernen, die Flüssigkeit einkochen lassen.

Die Karotten und den Stangensellerie fein schneiden. In Butter anbraten und Tomaten Bruschetta und rotes Pfefferschotenpüree dazugeben und köcheln lassen. Das Mehl dazugeben und kurz mit braten. Die Sauce mit Cognac, Muschelsaft und Sahne ablöschen und kurz umrühren. Mit Pfeffer, Salz und dem gehackten Estragon abschmecken. Die Muscheln in die Sauce geben und gut vermischen. Mit etwas gehacktem Sellerie, Zitronenscheiben und den Blätterteigstreifen servieren.